



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## FLOCONS



LE CHEF

Création originale de David REDON, Finaliste de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, KKO Belgium



### COMPOSITION (150 pièces)

- Moulage chocolat
- Base croustillante
- Caramel au pin
- Sablé aux épices

### 1. MOULAGE CHOCOLAT

QS extra bitter Guayaquil 64% Barry

Tempérer le chocolat et mouler dans un moule de 24 demi-sphères (avec un plat Ø 27.5 mm) en deux fines couches. Racler l'extérieur du moule pour retirer l'excédent et laisser cristalliser.

### 2. BASE CROUSTILLANTE

165 g de praliné noisette 50% Barry  
 30 g de beurre de cacao  
 0.5 g de fleur de sel  
 50 g de feuilletine

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter le praliné, puis mélanger avec le reste des ingrédients. Soit 1,5 g par moule.

### 3. CARAMEL AU PIN

(AW 0.682)

85 g d'eau  
 220 g de sucre semoule  
 150 g de glucose  
 165 g de crème UHT 18% Candia Professionnel  
 6 g de bourgeons de pin  
 2 g de fleur de sel  
 90 g de beurre incorporation Candia Professionnel  
 20 g de brandy St-Rémy® 60% vol.

Réaliser une infusion avec la crème et les bourgeons de pin, chauffer le tout à 80°C et couvrir pendant 15 minutes. Chinoiser, ajouter le sel et le beurre et réserver pour décuire le caramel. Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre semoule et le glucose en cuisant à 185°C.

Ajouter la crème infusée et recuire le tout à 110°C, puis chinoiser et mixer à l'aide du mixeur à main. Laissez refroidir en dessous de 50°C, ajouter le brandy St-Rémy®, puis refroidir jusqu'à 26-27°C avant de dresser dans les moules.

### 4. SABLÉ AUX ÉPICES

250 g de farine  
 100 g de sucre glace  
 35 g de poudre de noisette  
 1 g de fleur de sel  
 2 g d'épices à spéculoos  
 140 g de beurre incorporation Candia Professionnel  
 50 g d'œufs entiers

Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs pour obtenir une texture sableuse, puis ajouter les œufs pour lier les poudres. Laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures. Rouler la pâte à 3 mm et couper des disques Ø 2 cm. Brûler la pâte à l'aide d'un fer à flocons de neige. Cuire entre deux tapis silicone ajourés pendant 12 minutes à 160°C.

### 5. ASSEMBLAGE

Verser la base croustillante dans le moule de demi-sphères et laisser cristalliser. Dresser le caramel au pin par-dessus et laisser cristalliser au moins 12 heures à 16°C. Obturer le moule avec le chocolat tempéré, à l'aide d'une feuille de plastique pour rendre la fermeture brillante. Laisser cristalliser, démouler et coller le sablé sur le côté de l'obturation.

